Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 5. Warszawa, 15 października 1927 roku. № 42.

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA i ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.



W sprawie standaryzacji jęczmienia.

Ustalenie typu standardowego browarnego jęczmienia, z punktu widzenia teoretycznego, jest rzeczą łatwą. Każdy piwowar doskonale wie, czego od ziarna wymaga i bez potrzeby namysłu wyrecytować może, co charakteryzować winno jęczmień, zwany browarnym.

Inaczej jednak sprawa się przedstawia, gdy chodzi o stronę praktyczną, t. j. o wyrokowanie przez instytucje takie, jak giełda zbożowo-towarowa, czy dostarczony towar jest według standardu jęczmieniem browarnym, to znaczy, czy odpowiada wszystkim wymaganym warunkom.

Najlepszym dowodem tych trudności jest chyba fakt, że w żadnym, o ile mi wiadomo, kraju niema standardu jęczmienia browarowego przynajmniej w tem znaczeniu, żeby dawał wszelkie gwarancje słodownikowi.

Giełda zbożowo - towarowa wiedeńska w ostatnich latach ogromnie się rozwija pod względem handlu jęczmieniem i odgrywa poważną rolę pośrednika przy handlu tranzytowym. Powstała więc konieczność odświeżenia starych przepisów, t. zw. „uzansów" giełdowych, gdy chodzi o jęczmień browarny i słód. Ponieważ są to w Europie przepisy najnowsze, wzorowane na doświadczeniu innych giełd, no i na doświadczeniu własnem, przypuszczać należy, że sprawa wyodrębniania jęczmienia, jako browarnego, i określania jego ceny, zgodnie z przeznaczeniem, została posunięta jaknajdalej.

Nowe przepisy giełdy wiedeńskiej przedewszystkiem wprowadzają delimitację, to jest, że zgóry będą wskazane okolice ściśle określone, które produkują jęczmień browarny. Za jęczmień nie browarny uznany zostaje: 1) nie pochodzący z okolic właściwych, 2) siarkowany, 3) sztucznie podsuszony, 4) zawierający nadgryzione ziarna, 5) ozimy, 6) więcej niż dwurzędowy, 7) zawierający więcej niż 1% wag. ziarn przetrąconych, uszkodzonych lub wyłuszczonych, 8) zawierający więcej aniżeli 1% liczb. ziarn wyrośniętych, 9) zawierający więcej aniżeli 1% wag. domieszek obcych, 10) pochodzący z ubiegłego roku gospodarczego [1]).

Przy kupnie na podstawie próbki sprzedający wyraźnie w umowie zaznaczyć musi, że sprzedaje jęczmień siarkowany, sztucznie podsuszony lub z domieszką zapasu zaszłorocznego, o ile, naturalnie, uzyskał zgodę kupującego.

Od dnia 1 sierpnia obowiązuje dostawa tylko z nowych zbiorów.

Główny jednak nacisk położono na uchybienia w wadze hektolitra, wysokość której określają kontrahenci między sobą. Giełda przyznaje różne zniżki ceny dla odbiorcy od 1 do 6‰, w zależności od tego, o ile waga hektolitra jęczmienia dostarczonego jest niższa od wagi umówionej.

W wypadku, gdy uchybienie przywyższa 2½ kg., kupujący ma prawo jęczmienia nie przyjąć.

I to wszystko.

Delimitacja okręgów, produkujących dobry jęczmień browarny, jest, oczywiście w tym wypadku, dla browarów pożądana, ma jednak i swoje złe strony, gdyż stawia te okręgi w warunkach uprzywilejowanych, a uprzywilejowanie niewątpliwie wpłynie na podwyżkę cen. Browar, naturalnie, będzie miał prawo zaopatrywać się w jęczmień tam, gdzie dla siebie uzna to za dogodne, a więc w miejscowościach nieobjętych regulaminem, a nieuprawnionych do nazywania swego jęczmienia browarnym. Jasnem jest, że tu ceny kształtować się będą znacznie niżej. Stworzy się więc duża rozpiętość cen, która pod wpływem „suchej litery prawa" nie zawsze odpowiadać będzie różnicy jakości. Pozatem nie mamy żadnych metod, z pomocą których moglibyśmy z całą pewnością stwierdzić, że dostarczony nam jęczmień pochodzi z tej, a nie innej okolicy i jedynym dowodem będzie w tym wypadku list przewozowy. Trudno jednak list przewozowy

[1]) Chociażby tylko w postaci domieszki.

uważać za świadectwo pochodzenia i będzie to zawsze dokument wątpliwy.

Zakaz mieszania jęczmienia, pochodzącego z różnych okolic, jest również literą martwą. Jeżeli mieszane gatunki są różnego pochodzenia, lecz jakościowo mniej więcej jednakowe, nie widzimy sposobu stwierdzenia mieszaniny przy odbiorze towaru.

Domieszka jęczmienia roku poprzedniego jest, z punktu widzenia słodownictwa, niepożądana, czy jednak możliwe jest stwierdzić stanowczo przy odbiorze, że mamy akurat z taką domieszką do czynienia, wydaje się conajmniej wątpliwe.

Sztuczne podsuszanie jęczmienia przez sprzedającego, uznane zostało jako niepożądane. Może być, że z punktu widzenia ładunkowego jest to niewłaściwe, dla słodownika jednak jest bardzo pożądane. Jęczmień browarny sztucznie podsuszony jest stanowczo cenniejszym dla browaru, aniżeli jęczmień o dużej zawartości wody. Naturalnie, sztuczne podsuszanie musi odbywać się w takich warunkach, ażeby nie szkodziło zdolności kiełkowania ziarna, co, jak wiemy, jest w zupełności możliwe.

W regulaminie zupełnie pominięto zdolność kiełkowania, która jest nader ważną dla piwowara i bez jej określenia standaryzacja jęczmienia browarnego jest pustym dźwiękiem.

Podstawą oceny jakości jęczmienia jest w regulaminie waga hektolitra. Nie jest ona dla browarów obojętna, nie może być jednak jedynym sprawdzianem dorodności ziarna. Głównym dla nas wskaźnikiem, co do jakości jęczmienia, jest wynik sortowania na ziarno I, II, III i wreszcie poślad, co jednak zupełnie jest pominięte w nowym regulaminie.

Reasumując, możemy stwierdzić z całą stanowczością, że w tych ramach ujęta standaryzacja jęczmienia browarnego nie odpowiada naszym potrzebom. Bez uwględnienia zdolności kiełkowania i określenia stosunku wielkości ziarna na sortownikach, głównie zaś maksymalnej ilości pośladu, ustalanie typu jęczmienia browarnego jest prawie bezcelowe.

WYSTAWA PRZEMYSŁU HOTELOWEGO, RESTAURACYJNEGO i CUKIERNICZEGO W POZNANIU.

Pierwsza wystawa przemysłu hotelowego, restauracyjnego i cukierniczego, która się odbyła w Poznaniu, bezsprzecznie należy do pokazów udanych. Tu lub owdzie, można dostrzec pewne braki, lecz ogólne wrażenie jest dodatnie. Zupełnie nieoczekiwanie i jaknajniesłuszniej wystawa nosiła charakter nieco dzielnicowy, dzięki znacznej przewadze przemysłu wielkopolskiego i pomorskiego. Niema jednak w tem nic dziwnego, gdyż niemal jednocześnie mieliśmy wystawę spożywczą w Katowicach, a każdy przyzna, że nasz przemysł i handel są dziś nieco finansowo znużone licznemi wystawami i targami. Są to dziś u nas rzeczy bardzo kosztowne ze względu na brak wydatnej finansowej pomocy rządowej.

O ile dział restauracyjny i cukierniczy wypadły dodatnio, o tyle hotelowy był rozwinięty słabo, jeżeli weźmiemy pod uwagę trochę wystawionych mebli, marmurowych umywalni, łóżek metalowych, firanek i dywanów.

W dziale restauracyjnym poza platerami, zastawami, przyborami kuchennemi, dużą sensacją była wzorowo urządzona kuchnia gazowa, gdzie mistrze sztuki kulinarnej przyrządzali różne potrawy w oczach publiczności.

Jak zwykle, najokazalej wystąpiły fabryki wódek i browary.

W głównej hali browary Huggera zupełnie nieoczekiwanie przenoszą nas w inny świat. Zrywamy kontakt z miastem, tracimy asfalt pod nogami i stając na „ubitej ziemi“ przenosimy się na naszą polską wieś. W cieniu starej lipy, stojącej przed karczmą, raczy się publiczność doskonałem piwem huggerowskiem, podawanem przez szafarki w strojach ludowych. Zadumany nad studnią żóraw, nieodłączny motyw naszego pejzażu, zaniemówił, ze zmartwienia. Przysłonięta szpalerem malw wiejska karczemka

z charakterystycznym podcieniem, bezpretensjonalnie poszyta słomą, wywiązuje się z zadania doskonale, obsługując tłumy spragnionych.

Godło karczemki, arcydzieło wioskowego talentu, poczciwemi kulasami ogłasza światu, że jest to przybytek „Pod śpiewającym skowronkiem". Oczywiście, nie brak na nim i skowronka, i szklanic z pieniącem się piwem. Łan złocistego jęczmienia, za którym widnieje równina wielkopolska, stanowi tło krajobrazu zamknięte z lewej strony plantacjami chmielu i dalekim widokiem browarów Huggera. Umiejętne zestawienie gry światła, daje poczucie pleine air u i potęguje wrażenie, że znajdujemy się na wsi. Pomysł szczęśliwy, nadzwyczaj miły i swojski, wybija się bezwzględnie na pierwszy plan.

Stoisko browaru Kobylepolskiego nosi znów inny charakter. Ujęte w wysoką kolumnę z beczek transportowych ozdobionych girlandami z rośliny chmielowej, która w połączeniu z iglastemi daje ogólne tło zieleni, robi nader efektowne wrażenie. Oprócz piwa eksponaty surowców, jak jęczmienia, słodu i chmielu budzą zaciekawienie zwiedzających [1]). Tu i owdzie rozwieszone fotografje browaru i jego urządzeń, dają pojęcie o rozmiarach przedsiębiorstwa. Rzuca się również w oczy plakat naszego skromnego wydawnictwa, za co na tem miejscu składamy najserdeczniejsze podziękowanie Dyrekcji Browaru Kobylepolskiego.

Browar Krotoszyński występuje również okazale. W szlachetnym stylu, wykwintnie i barwnie udekorowany kiosk, ozdobiony kwieciem i zielenią, z trudem mieści natłok spragnionych znanego piwa krotoszyńskiego.

Pod zdobnym daszkiem, wspartym na kolumnach z beczek, raczą piwoszów browary Chełmińskie.

Browary Grodziskie, w pięknej pagodzie przystrojonej chmielem i zielenią, oprócz powszechnie znanego piwa grodziskiego, z uzasadnioną dumą prezentują skrzynki opakunkowe, na których widnieją nazwy miejsc przeznaczenia. A więc: Indo-Chiny, Indje i t. d., co jest wybitnem świadectwem podboju nawet rynków azjatyckich. Fotografje browaru dopełniają całości.

W stoisku browaru Zbąszyńskiego można było poprobować piwa, t. zw. białego (Weissbier), co było nowością dla wielu gości z b. Kongresówki, Kresów Wschodnich i Małopolski.

Wszystkie niemal stoiska browarów zaopatrzone były również w zimne zakąski lub parówki fabryk bydgoskich.

---

[1]) Wogóle umieszczanie na wystawach surowców piwowarskich uważać należy za bardzo wskazane, gdyż szeroka publiczność ma dość słabe pojęcie z czego właściwie jest przyrządzane piwo.

ŚWIATOWE ZBIORY JĘCZMIENIA W ROKU 1927.

Międzynarodowy Instytut Rolniczy w Rzymie ocenia światowe zbiory tegoroczne jęczmienia na 219.369.000 q., to jest o 18.526.000 q. więcej, aniżeli w roku ubiegłym.

KRAJ	Obsiano		Zbiór	
	1926 w 1000 ha	1927 w 1000 ha	1926 w 1000 q.	1927 w 1000 q.
Europa				
Anglja	464	425	9307	8382
Austrja	147	147	1076	2214
Belgja	35	32	915	792
Bułgarja	221	250	2606	3375
Czechosłowacja . .	709	712	11431	11979
Finlandja	110	111	1561	1309
Francja	691	653	9984	—
Grecja	223	226	1771	2046
Hiszpanja	1810	1783	20964	20325
Holandja	27	27	775	659
Litwa	215	197	2489	1852
Luksemburg . . .	3	2	40	35
Malta	2	3	58	66
Niemcy	1486	1497	24624	26721
Norwegja	58	58	1116	1082
Polska	1234	1237	15546	16288
Rumunja	1552	1764	16849	13311
Szwajcarja . . .	7	6	123	127
Szwecja	179	168	3237	2627
Węgry	425	409	5554	4987
Włochy	237	234	2400	2160
Ameryka				
Kanada	1472	1393	21703	21347
St. Zjednoczone .	3278	3278	41005	56478
Azja				
Japonja	984	—	19176	15262
Korea	884	—	8340	7598
Afryka				
Algier	1434	1366	5008	8600
Marokko	1277	1110	5093	8000
Tripolis	150	95	460	300
Tunis	569	310	1920	1000

CENY SŁODU CZESKIEGO.

„Allgemeine Brauer und Hopfen Zeitung" w Nr. 235 z dnia 6 b. m. żali się na politykę cen czeskich słodowni w następujących słowach: „Czeskie słodownie oferują słód do Niemiec po cenie 49 do 53 M. za 100 kg. franco z cłem. Do Włoch, jak zapewniają źródła wiarogodne, dostarczany jest czeski słód franco Triest po cenie 190 lirów, t. j. 43,70 M. Cena obejmuje tu również cło wwozowe wynoszące 35,50 lirów, t. j.

8,40 M. Ta różnica cen na niekorzyść niemieckich browarów jest tak duża, że żadne niemieckie przedsiębiorstwo, sprowadzające słód czeski, nie może być na to obojętne. W interesie solidności gospodarczej koniecznem jest energiczne wystąpienie i przeciwdziałanie wszystkich sfer zainteresowanych".

JĘCZMIEŃ ZAGRANICZNY.

W poprzednim numerze podaliśmy ocenę jakościową naszego jęczmienia na podstawie czterdziestu siedmiu dokonanych analiz.

Dla porównania podajemy przeciętną laboratoryjną ocenę jęczmienia zagranicznego.

Jęczmień	Sortowanie				Ilość analiz
	2,8 m/m	2,5 m/m	2,2 m/m	Pośląd	
Polski . . .	7	6	69	18	47
Brandeburski .	15	55	23	7	50
Śląski	27	53	15	5	20
Turyński . .	38	45	12	5	7
Nadreński . .	44	43	10	3	6
Czechosłowacki	34	50	13	3	40
Morawski . .	20	51	23,5	5,5	7
Duński . . .	40	47	10	3	7

Cyfry dotyczące jęczmienia zagranicznego czerpiemy z danych ogłoszonych przez „Berliner Kindl-Brauerei".

Zbyt mała ilość analiz nie daje oczywiście ścisłej oceny porównawczej, w każdym jednak razie winna zaniepokoić naszych hodowców jęczmienia browarnego.

NIEPOROZUMIENIE.

W prasie codziennej warszawskiej ukazała się następująca wzmianka:

„Ogólnopolska wystawa piwa urządzona będzie 1928 roku w Warszawie.

Z inicjatywy Zarządu Związku Właścicieli Browarów w Polsce urządzona zostanie w Warszawie w roku przyszłym Wystawa Przemysłu Piwowarskiego.

Wyłoniony został Komitet, który pod przewodnictwem dyr. S. Głowackiego z Poznania zajmie się urządzeniem tej wystawy, zorganizowanej po raz pierwszy w Polsce".

Nie potrzebujemy chyba dodawać, że wiadomość ta jest wynikiem nieporozumienia. Zorganizował się wprawdzie Piwowarski Komitet Wystawy z p. dyr. S. Głowackim z Poznania na czele, ma on jednak za zadanie zorganizowanie oddziału piwowarskiego i słodowniczego na wystawie powszechnej w Poznaniu w roku 1929.

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

Dnia 6 listopada r. b. w lokalu Związku przy ul. Wiejskiej 17 o godz. 11-ej rano w pierwszym terminie, ewentualnie, w drugim — o godz $11^1/_2$ odbędzie się Nadzwyczajne Ogólne Zebranie Członków Związku Właścicieli Browarów w Polsce z następującym porządkiem dziennym:

1) Projekt udziału Związków Piwowarskich w Powszechnej Wystawie Krajowej w Poznaniu w roku 1929,

2) Wolne wnioski.

———

Niektóre Urzędy Celne wszelkie korki sprowadzane z zagranicy, bez względu na wymiar, a tylko na podstawie tego, że są cylindryczne, kwalifikują jako korki butelkowe, zaś korki koniczne jako korki beczkowe. Ponieważ pociąga to za sobą różne stawki celne (butelkowe 80 zł. za 100 kg., a beczkowe 50 zł. za 100 kg.) a podstawa klasyfikacji nie zgadza się z rzeczywistym stanem rzeczy i przeznaczeniem towaru C. Z. P. P. i S. zwrócił się do Departamentu Ceł z prośbą o zmianę podstaw klasyfikacji.

———

Opierając się na przepisach odziedziczonych po byłych zaborcach, niektóre Okręgowe Urzędy Miar i Wag zarządziły ponowny przemiar beczek piwnych po każdem pobijaniu lub naciskaniu obręczy. Na podstawie tego rozporządzenia, które zresztą nawet przez zaborców nigdy nie było stosowane, jako niemożliwe do urzeczywistnienia, wielkie browary musiałyby przemierzać po kilka tysięcy beczek dziennie, zaś w małych i średnich browarach stale musiałby urzędować jeden funkcjonarjusz Urzędu Miar. Zaznaczyć przytem należy, że pobijanie beczki, względnie naciskanie obręczy przywraca jej pojemność jaką miała w chwili poprzedniego przemierzania. Wobec powyższego C. Z. P. P. i S. zwrócił się do Państwowego Urzędu Miar i Wag z prośbą o uchylenie starego rozporządzenia austryjackiego.

———

Sprawa dopuszczalnych odchyleń w pojemności butelek, jak nam komunikują, była przyczyną nieporozumień z władzami skarbowemi. Wyjaśniliśmy w Urzędzie Miar i Wag, że zasadniczo butelka nie jest narzędziem mierniczem. Zaś dla półlitrowych naczyń mierniczych do piwa zupełnie nowych, nieużywanych, dopuszczalne odchylenia pojemności wynoszą $2^1/_2$ ctm^3, zaś dla tychże naczyń, znajdujących się już w użyciu, granica odchyleń jest trzykrotna, t. j. $7^1/_2$ ctm^3.

———

CENY JĘCZMIENIA.

Warszawa.	5/X.	40.50 zł.
	7/X.	40 — 41 zł.
	8/X.	40 — 41 zł.
Bydgoszcz.	5/X.	39 — 41 zł.
	8/X.	39 — 41 zł.
Katowice.	5/X.	48 — 50 zł.
	6/X.	48 — 50 zł.
	7/X.	48 — 50 zł.
	8/X.	48 — 50 zł.
	10/X.	48 — 50 zł.
Łódź.	6/X.	42 — 43 zł.

Poznań.	5/X. 40 — 42 zł.
	7/X. 40 — 42 zł.
	8/X. 40 — 42 zł.
Wilno.	11/X. 45 — 46 zł.
Gdańsk.	10/X. 11.50 — 12.50 flh.
Berlin.	6/X. 218 — 265 mk. n.
	7/X. 218 — 265 „
	8/X. 218 — 265 „
	10/X. 218 — 265 mk. n.
	11/X. 220 — 267 „
Hamburg.	5/X. 11.25 flh. Dun. Ros.
	5/X. 11.25 flh. La Plata
	6/X. 11.20$\frac{1}{2}$ flh. Dun. Ros.
	7/X. 11.22$\frac{1}{2}$ flh. Dun. Ros.
	8/X. 11.25 flh. Dun. Ros.
	8/X. 11.22$\frac{1}{2}$ flh. La Plata
	10/X. 11.30 flh. Dun. Ros.
	10/X. 11.30 flh. La Plata
	11/X. 11.60 flh. Dun. Ros.
	11/X. 11.50 flh. La Plata
Chicago.	5/X. Malting 71 — 83 cts. za bushel.
	6/X. Malting 73 — 84 cts. za bushel.
	7/X. Malting 71 — 84 cts. za bushel.
	8/X. Malting 74 — 84 cts. za bushel.
	10/X. Malting 74 — 85 cts. za bushel.
Nowy York.	4/X. Malting 89 cts. za bushel.
	5/X. Malting 89 cts. za bushel.
	6/X. Malting 89 cts. za bushel.
	8/X. Malting 90 cts. za bushel.
	10/X. Malting 92 cts. za bushel.

CENY CHMIELU.*)

Lublin 4.10. Na rynku zainteresowanie duże, szczególnie towarem surowym w gatunkach wyborowych, za które płacą 50 dol. Za chmiel lubelski przerobiony żądają za gatunki wyborowe 70 dol., „Prima" A — 60 dol., „Prima" B — 50 dol. Wołyński o 15% taniej. Tendencja na chmiel surowy mocna — na przerobiony wyczekująca. Spodziewana jest dalsza zwyżka na gatunki wyborowe z powodu wyczerpania.

Norymberga 4.10. Na rynku chmielu panuje większy ruch zwłaszcza na chmiel lepiej zabarwiony. Tendencja mocna. Notowano za 50 kg. w markach: chmiel górski 200 — 230, t. zw. rynkowy 130—190, Hallertauer prima 260 — 285 — takiż średni 190 — 255, Petnanger 180 — 290.

Lwów 6.10. Na rynku chmielu zmian żadnych niema. Ceny dla browarów za chmiel I gat. polski 65 dol. za 50 kg., niższe gatunki odpowiednio tańsze. Tendencja utrzymana.

9.10. Po otrzymaniu wiadomości z kraju i z giełd chmielarskich w Norymberdze i Saazu o wzmocnienie tendencji, sytuacja na naszym rynku uległa pewnym zmianom. Pierwsze tranzakcje na nowe zbiory zagranicą wykazały, że pomimo lepszych ogólnie zbiorów, ilość dobrych gatunków chmielu, o dobrym wyglądzie i kolorze, nie jest tak duża. Również w Polsce zwiększenie obszaru będącego pod uprawą chmielu, nie mogło zbytnio oddziałać na zwiększenie zbioru gatunków wyborowych chmielu. Świeże chmielniki (niedawno założone) nie dały, jak się tego spodziewać należało, takich gatunków chmielu jak „Prima" A i „Prima" B. Obliczenia wykazały, iż o ile ilościowo zbiór tegoroczny znacznie przewyższa urodzaj zeszłoroczny, o tyle jakościowo wyniki tegoroczne są znacznie mniejsze. Plantacje krajowe dały zaledwie o 15 — 20% więcej gatunków wyborowych, takich jak „Prima A i „Prima" B, niż w roku 1926.

Tem się też tłumaczy nadzwyczajny popyt odbiorców zagranicznych na gatunki najlepsze, które zawsze były artykułem najintratniejszym, jak również wysyłanie ajentów do Polski przez firmy niemieckie w celu wyszukiwania i skupywania najwyższych gatunków chmielu.

Obecnie obraca się w handlu chmielem surowym, który ceni się na plantacjach, jak następuje: chmiel wyborowy „Prima" A 48 dol., gorsze gatunki 42 dol. za 50 kg. loco plantacja.

Norymberga 10.10. Chmiel górski 200 — 230, rynkowy 130 — 190, Hallertauer I-a 270 — 300, takiż średni 200 — 260, Tetnanger 180 — 300, Steiermarker 210 — 230 mk. za 50 kg.

Lwów 10.10. Na rynku chmielu od kilku dni panuje tendencja zwyżkowa zwłaszcza na gatunki wyborowe. Dla browarów narazie cena chmielu bez zmiany. Notowano za 50 kg. w dol. Chmiel polski I gat. 65 — gorsze gatunki 60 — 45 dol. Kredyt 3-ch miesięczny za dłuższe terminy dolicza się procent ustawowy, natomiast większe firmy udzielają kredytu niżej procentu ustawowego. Zapasy lepszych gatunków chmielu na wyczerpaniu. W Polsce sprzedano już około 50% chmielu zagranicę.

Lublin 11.10. Na rynku chmielu w ostatnich dniach zapotrzebowanie na wywóz dla zagranicy znacznie większe, co wpływa na zwyżkę cen u producentów. Notowano za 50 kg. loco Lublin „Prima" B 55 — 50 dol., — wołyński o 10% do 15% taniej; chmiel przerobiony „Prima" A 65 — 75. Tendencja zwyżkowa.

*) Wiadomości zaczerpnięte z Ajencji Wschodniej.

CENA OGŁOSZEŃ: 1 str. Zł. 150.—; 1/2 str. Zł. 80.—; 1/3 str. zł. 60—; 1/4 str. Zł. 45.— Zastrzega się zmianę cen ogłoszeń.

Redaktor: W. Adam. Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja p. f. „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7.